

FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN TOTAL ANGKA BAKTERI PADA SUSU SAPI SEGAR (Kajian Berdasarkan Distribusi dari Peternak Sapi Perah sampai ke KUD Kecamatan Dau Kabupaten Malang)

RIDHA NURHAYATI – 25010112130335

(2016 - Skripsi)

Total angka bakteri di Kecamatan Dau berkisar $2,2-3,6 \times 10^6$ CFU/ml dengan prevalensi diare 13,7%. Kualitas susu segar ditandai dengan total angka bakteri sesuai dengan SNI $\leq 1 \times 10^6$ CFU/ml. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan total angka bakteri pada susu sapi segar dari tingkat peternak sampai ke KUD Kecamatan Dau Kabupaten Malang. Penelitian observasional dengan rancangan cross sectional. Responden berjumlah 36 peternak, 36 petugas distribusi dan sampel susu segar dari peternakan dan KUD. Data dianalisis secara univariat dan bivariat dengan uji korelasi rank spearman dan uji beda wilcoxon. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata total angka bakteri susu segar di peternakan dan di KUD adalah $4,2 \times 10^7$ CFU/ml dan $5,8 \times 10^7$ CFU/ml. Terdapat perbedaan secara statistik antara total angka bakteri di peternakan dengan di KUD ($p < 0,001$). Ada hubungan bermakna secara statistik antara sanitasi peralatan ($p = 0,001$); hygiene pemerah ($p = 0,021$); cara pemerahan ($p = 0,002$); cara penanganan susu segar ($p = 0,005$); sanitasi kandang ($p < 0,001$) dengan total angka bakteri pada susu segar di peternakan. Tidak ada hubungan antara hygiene petugas distribusi ($p = 0,060$); lamanya waktu susu didistribusikan ($p = 0,724$); hygiene kendaraan ($p = 0,550$) dengan total angka bakteri pada susu segar di KUD. Peternak sapi perah hendaknya lebih memperhatikan sanitasi peralatan, hygiene pemerah, kebersihan kandang, cara pemerahan dan cara penanganan susu segar untuk menekan total angka bakteri dalam susu sehingga kualitas susu dan keamanan pangan dapat meningkat.

Kata Kunci: Total angka bakteri, susu segar, pemerahan, hygiene, sanitasi, distribusi